ヒーターの使いかた

準　備

①鍋に材料を入れ、トッププレートの中央に置く
②電源を入れる

電源切/入キーを約1秒間押します。
電源ランプが点灯します。

少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど、加熱し過ぎないようご注意ください。
●油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

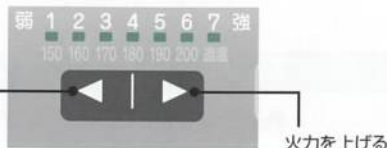
鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

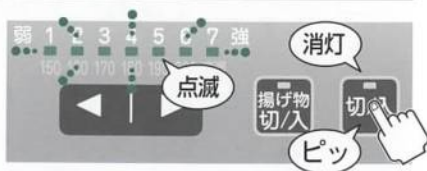
操作のしかた

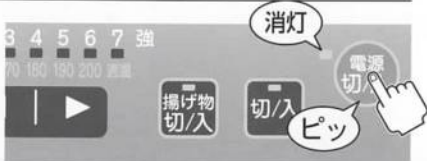
1 切/入 キーを押す

●約1秒間押します。
●火力「7」で通電を開始します。

2 ◀ | ▶ キーで火力を調節し、調理する

●押すごとに火力表示ランプが消灯または点灯します。
※調理タイマーをご使用になるときは、このときに設定します。使いかたは11ページを参照してください。

3 調理が終わったら 切/入 キーを押す

●トッププレートが高温の場合は火力表示ランプが全て点滅し、高温注意表示をします。
●通電開始から約1時間で切り忘れ防止機能が働き通電を停止します。ただし、調理タイマー使用中は切り忘れ防止機能は働きません。

4 使用後は 電源切/入 キーを押し、電源を切る

●電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

火力の目安

火力が強すぎると材料が鍋底にこびりついたり、焼きむらの原因になります。
火力の目安を参考にして、状況に合わせて調節してください。

メニュー ＼ 火力	とろ火	弱火		中火			強火	調理ポイント
	1	2	3	4	5	6	7	
	100W相当	300W	500W	700W	900W	1100W	1400W	
焼く ハンバーグステーキ		蒸し焼き	蒸し焼き	予熱	予熱	予熱	焼く	「7」…水を沸とうさせたり、肉類を焼くとき。…炒めものに。 「4」～「6」…煮物など、煮汁が多い物をひと煮立ちさせるとき。 「3」～「4」…卵料理やクレープなど。煮魚やひと煮立ちした煮ものを煮込むとき。 「1」～「3」…カレーやポタージュなどとろみのあるものを煮込むとき。 「1」…保温など。
炒める 五目チャーハン				予熱	予熱	予熱	焼く	
ゆでる スパゲティのミートソース			煮込む	予熱／煮込む	予熱	予熱	焼く	
煮る ポークカレー	煮込む	煮込む	煮込む	予熱	予熱	予熱	炒める	

※火力の目安は、当社別売品の鍋を使用した場合です。
※表の火力は目安です。鍋の種類・形状・材質・材料の量などにより異なります。
※少量の材料を加熱するときは、火力の目安より弱めにしてください。

調理タイマーの使いかた

◎この調理タイマーは残時間タイマーです。
◎調理タイマーのセットできる時間は1分～60分です。
◎揚げ物温度コントロール時は、調理タイマーは使用できません。

1 ヒーター通電中に 10分 | 1分 キーのどちらかを押す

●希望の時間にセットします。（10分にセットした場合）
●長時間、調理タイマーをご使用になるときは、ふきこぼれや、焦げ付きに注意してください。

2 10分 | 1分 キーから指を離す

●時間をセットし、約2秒間放置するとブザーが鳴り、「•」が点滅を開始し、調理タイマーがスタートします。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度時間設定キー 10分 | 1分 のどちらかを押してください。
●セット時間を間違えてしまったときは、もう一度時間設定キー 10分 | 1分 のどちらかを押して、始めからセットしてください。

3 調理タイマーの終了

●調理タイマー終了時はブザーでお知らせし、通電を停止します。

4 使用後は 電源切/入 キーを押し、電源を切る

揚げ物温度コントロールの使いかた 揚げる

◎ご使用になるときは必ず別売の専用天ぷら鍋（HT－N40）をお買い求めの上ご使用ください。（5ページ参照）
指定の鍋以外で、揚げ物温度コントロールを使用すると発煙、発火の原因になります。
◎油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が高くなり、発火の原因になります。

準　備

①別売の専用天ぷら鍋に油500g（550mL）～800g（880mL）を入れ、トッププレートの中央に置く

※油量500g（550mL）未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。
油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

油量800g　油量500g

②電源を入れる

電源切/入キーを約1秒間押します。
電源ランプが点灯します。

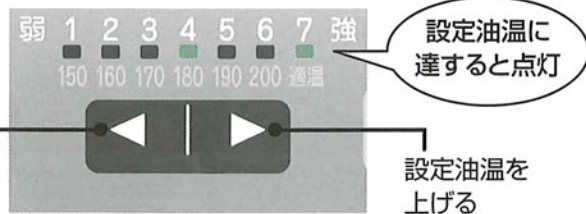
操作のしかた

◎揚げ物温度コントロール時は、調理タイマーは使用できません。

1 揚げ物切/入 キーを押す

●約1秒間押します。
●設定油温「180」で通電を開始します。

2 ◀｜▶ キーで油温を選択し、適温になったら調理をはじめる

●押すごとに設定油温が「150」～「200」までの6段階の中から選択できます。
●設定油温に達すると、ブザーが鳴り適温ランプが点灯してお知らせします。
※設定油温は目安です。油の量や材料の種類により異なります。
また、材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

3 調理が終わったら 揚げ物切/入 キーを押す

●トッププレートが高温の場合は油温設定ランプが全て点滅し、高温注意表示をします。
●通電開始から約1時間で切り忘れ防止機能が働き通電を停止します。

弱 1 2 3 4 5 6 7 強
150 160 170 180 190 200 適温
消灯
点滅
揚げ物切/入
切/入
ピッ

4 使用後は 電源切/入 キーを押し、電源を切る

●電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

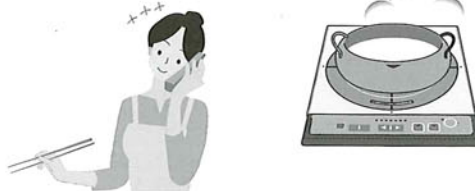
揚げ物の設定油温の目安

※材料の状況に合わせて、設定油温を調節してください。

設定油温 / メニュー	150	160	170	180	190	200	調理ポイント
天ぷら（野菜）			━━	━━	━━		●油は新しい油を使ってください。（揚げているときに細かい泡がいつまでも消えない油は古くなっています。）
天ぷら（魚介類）			━━	━━	━━		●油温は左表を参考にして調節してください。（油の量や材料の種類・量により異なります。）
フライ		━━	━━	━━			●一度に揚げる材料の量は、油の表面積の半分程度が目安です。
冷凍食品			━━	━━	━━		●材料が浮き上がり、周りの泡が少なくなったら出来上がりです。
ドーナツ		━━	━━				

⚠警告

揚げもの調理中はそばを離れない
別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。
鍋底が変形したものは使わない
油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

油煙が多く出たら電源を切る
鍋はヒーターの中央に置く
必ず揚げ物温度コントロールを使用する
（12ページ参照）

お 願 い

■次のような使いかたをした場合、揚げ物鍋そり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。
（1）鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
（2）鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
（3）予熱中に油を注ぎ足した場合
鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。
また、（3）の場合は、揚げ物切/入キーを押して揚げ物温度コントロールを終了し、もう一度揚げ物温度コントロールを設定してください。

■油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。
油の説明書をよくお読みになりご使用ください。

■別売の専用天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。

お手入れ

いつまでも快適にご使用いただくためには、日頃のお手入れが大切です。

⚠注意

●お手入れは、必ず電源を切り、本体が冷えてから行う

●ベンジン、シンナー、みがき粉などは使用しないでください。
●吸気口・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は、使わないでください。変色の原因になります。

■絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。
●煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。ご使用のたびに、こまめにお手入れしてください。故障の原因になります。
■汚れのひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとる。
●落ちにくい汚れは別売のトッププレート専用クリーナーを丸めたラップにつけてふきとる。（5ページ参照）

煮こぼれがこびりついてしまったときは…

●市販のセラミック用スクレーバーで煮こぼれの部分だけを軽く削り落としその後よくふきとる。
※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、印刷がはがれたり、トッププレートを傷つけるので使わないでください。

排気口にほこりがたまっているときは掃除機でほこりを吸い取ってください。
●ほこりがたまると過熱防止機能が働きます。

やわらかい布でふく。
●トップカバーは表面の筋に沿って横方向にふいてください。違う方向にふくと表面に傷がつくことがあります。
●たわしなどの固いものでこすると、傷がつくので使わないでください。
●水にぬらさないでください。故障の原因になります。
●煮こぼれやしょうゆなど調味料が付着した場合、そのままにしておくと汚れのあとが残ることがあります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。

※汚れのひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとる。
※市販のセラミック用スクレーバーは、表面を傷つけるので使用しないでください。

仕様

型式	HT—14HB
電源	100V（50／60Hz共用）
消費電力	1400W（100W相当〜1400W　7段階火力調節）
待機時電力	0.05W以下（電源「切」の状態）高温注意表示消灯時
コードの長さ	1.25mm²　0.7m
差込プラグ	125V—15A
大きさ	幅310×奥行370×高さ96（mm）
質量（重さ）	約3.5kg

こんなときは

◆故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

症状	確認	処置
通電しない。	・専用回路のブレーカーが切れていませんか。 ・プラグが専用コンセントに正しく差し込まれていますか。 ・電源切/入キーを約1秒間押しましたか。 ・ヒーター切/入キーを約1秒間押しましたか。	・ブレーカーを入れてください。 ・正しく差し込んでください。 ・電源切/入キーを約1秒間押してください。 ・ヒーター切/入キーを約1秒間押してください。
ヒーターの火力が弱くなる。	・炒め物調理などを行うと鍋底温度が上がり自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。 ・鍋底の材質（磁石のつきが弱い鍋、磁石がつかない鍋・アルミに磁性体を貼り付けた鍋など）によっては火力が弱くなる場合がありますが故障ではありません。	
火力表示ランプが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。（小物検知機能）	・鍋を置いていますか。 ・使えない鍋を置いていませんか。（8ページ参照）	・使える鍋を置いてください。
火力表示ランプが全て点滅する。（高温注意表示）	・調理後、トッププレート表面の温度が約80℃以下になるまで火力表示ランプが点滅します。故障ではありません。（7ページ参照）	
火力表示ランプが1ヶづつ順送りに点灯し、約30秒後に消灯した。（鍋無し自動停止機能）	・使用中に鍋を外していませんか。 ・使用中に鍋を大きくずらしていませんか。（6ページ参照）	
使用途中にヒーターの通電が停止した。（切り忘れ防止機能）	・通電開始から約60分経過して、切り忘れ防止機能が働いています。切り忘れ防止機能が働いた時はブザーでお知らせします。（7ページ参照）	・ヒーター「入」操作より始めてください。
使用途中に停電になった。	・通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ・瞬時の停電でも停止します。	・もう一度操作を初めから行なってください。
調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い。	・鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 ・使える鍋を使用していますか。（8ページ参照）	・鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ・使える鍋を使用してください。
使用中に鍋から音がする。	・鍋の種類によっては音（ジー音）が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで異常ではありません。	・鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。
電源切/入キーを「切」にしても音がする。	・本体内部の冷却のために、ファンが約10秒間回っています。異常ではありません。自動的にファンは止まります。	

◆次の表示が出たとき

表示例	原因	対処方法
C1	・鍋底が変形していたり、空だきになっています。 ・炒め物の調理を行うと表示する場合があります。	・鍋底を確認してください。（8ページ参照） ・火力を下げてご使用ください。
C2	・専用の天ぷら鍋の底に約2mm以上のそりがあったり変形しています。 ・専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着しています。 ・専用の天ぷら鍋以外の鍋を使用している。 ・予熱中に油を注ぎ足した。	・そりや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。（5ページ参照） ・異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。（14ページ参照） ・専用の天ぷら鍋を使用してください。 ・再度、温度設定をしてください。
	・揚げ物温度コントロールで湯沸かしなどの調理をしている。	・ヒーター切/入キーで調理してください。
H5 C8	・吸気口、排気口がふさがれています。 ・吸気口、排気口にほこりがたまっています。	・吸気口、排気口をふさがないでください。 ・吸気口、排気口のほこりを掃除機で吸いとってください。
H7	・鍋の種類が違っています。	・鍋の種類を確認してください。（8ページ参照）

◎表示が出たときは……
●表示が出たときは、ヒーター切／入キーを押してください。表示が消えます。
再度通電を行ない、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店にご連絡ください。
※上記以外の表示がでたときはお買い上げの販売店にご連絡ください。

料理集

■鍋の大きさにより一度に調理できないときは、2～3回に分けて調理してください。

焼く

ハンバーグステーキ

材料：4人分　**210kcal**（1人分）

- 牛ひき肉 ････ 400g
- 玉ねぎ ･･････ 小1個
- バター ･･ 大さじ1½
- Ⓐ
  - パン粉 ・カップ½
  - 牛乳 ･･･ 大さじ3
  - 卵 ･････････ 1個
  - 塩 ････ 小さじ¾
  - ナツメグ ･･･ 少々
  - こしょう ･･･ 少々
- サラダ油 ･･････････ 大さじ2
- Ⓑ
  - トマトケチャップ ・大さじ3
  - ウスターソース ・大さじ2
  - ドミグラスソース ・大さじ1

【つけ合わせ】
フライドポテト
いんげんのソテー
にんじんのグラッセ

下ごしらえ

●玉ねぎは、みじん切りにしておく。
●ソースはⒷを合わせ、ひと煮立ちさせておく。

作りかた

1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「6」にする。フライパンがあたたまったらバターを入れて溶かし、玉ねぎを入れうすく色づくまで3～4分炒め、皿に広げてさます。

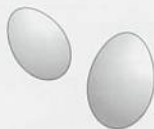
2 ボールに牛ひき肉・Ⓐ・1を入れて粘りが出るまでよく混ぜ、4等分にし、形を整える。

3 フライパンをヒーターの中央にのせ、火力を「7」にしてフライパンを熱し、サラダ油を入れ全体に広げる。そこに2を入れる。
少し焼き色がついたら、ときどきフライパンを前後に軽くゆすってハンバーグを動かし、約3分焼く。

4 良い焼き色がついたら裏返し、火力を「3」にし、ふたをして5～6分蒸し焼きにし、中まで火を通す。

5 器に盛り、ソース・つけ合わせを添える。

うす焼き卵やクレープなどを作るときは

●フライパンは最初から「中火」～「弱火」で熱してください。
●サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
●生地（卵）を入れるタイミングは、生地（卵）を箸の先につけてフライパンに落として、サッと半熟になるくらいが目安です。
●フライパンは、厚手のもので、表面にフッ素加工がしてあるものが使いやすいです。

ゆでる・煮るときのお願い

●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中かき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。
●みそ汁やカレーなど底に沈澱しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
※強火で温めると、底に沈澱したみそやカレーのルーなどが突然噴き上がったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。

ゆでる

スパゲティのミートソース

材料：4人分　**510kcal**（1人分）

- スパゲティ ･･･････ 300g
- 塩 ･･･････････････ 大さじ3
- 牛ひき肉 ･････････ 300g
- トマトソース・1缶（約300g）
- オリーブオイル ･･･ 大さじ1
- にんにく（薄切り）1片
- Ⓐ
  - 塩 ･････ 小さじ½
  - 砂糖 ･･･ 小さじ½
  - こしょう ･･･ 少々
- パセリ ･･･････ 少々

作りかた

1 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「6」にする。

2 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、一度煮立ったら火力を「3」にして8～10分煮つめる。

3 大きめの鍋にたっぷりの水（3L）を入れ、鍋にふたをし、火力を「7」で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加えます。
約15分で沸とうします。

4 スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながら、ふきこぼれないように火力「5」でゆでます。指でつまんでちぎってみて芯が少し残っているくらいにゆでる。

5 ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、2をかけ、パセリを散らす。

ひとくちメモ

★スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
たっぷりの水を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
★トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
★火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。
★沸とうに時間がかかる時は、ふたをすると早く沸とうします。

煮る

ポークカレー

材料：4人分　**730kcal**（1人分）

- 豚肉 ･･････ 250g
  （2cm角切り）
- 塩・こしょう・各少々
- にんじん ･･･ 中1本
- 玉ねぎ ････ 中2個
- じゃがいも ・ 中2個
- カレールー ・1箱（約120g）
- 水 ････････ 750～800mL
- サラダ油 ･･････････ 大さじ2

下ごしらえ

●にんじんは乱切りにし、玉ねぎはくし形に切る。
●じゃがいもは乱切りにして水にさらし、水気をきっておく。
●豚肉は、軽く塩・こしょうをする。

作りかた

1 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「7」にする。

2 鍋にサラダ油を加えて熱し、豚肉を炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。

3 水を加えてふたをし、沸とうしたら火力を「6」にし、カレールーを加えよく混ぜ、ふたたび沸とうしたらかき混ぜながら火力を「2」～「3」に下げ、ときどきかき混ぜながら約30～40分煮込む。

ひとくちメモ

★じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにすると良いでしょう。

五目チャーハン

材料：2人分　**580kcal**（1人分）

ごはん ・・・・・400g	むきえび・50g	サラダ油 ・・・・・ 適量
焼き豚 ・・・・・・50g	酒・・小さじ½	ラード ・・・・ 大さじ2
生しいたけ ・・・ 2枚	卵・・・・・ 1個	Ⓐ 塩 ・・・・・小さじ⅓
ねぎ ・・・・・・・½本	塩・・・・・ 少々	Ⓐ こしょう ・・・ 少々
グリーンピース（冷凍）・大さじ1		Ⓐ しょうゆ ・大さじ½

下ごしらえ

- 焼き豚と生しいたけは、約1cm角に切る。
- ねぎはあらみじん切りに、グリーンピースは熱湯をかけておく。
  むきえびは背わたを取り酒をふる。
  卵は割りほぐして塩を混ぜる。

作りかた

1. フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「6」にする。
2. サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
3. フライパンにラード1/2量を入れ、火力「6」で熱し、水気をきったむきえびをさっと炒めて取りだし、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
4. 火力「7」で熱し、サラダ油を入れて、ごはんをほぐしながら炒め、2・3を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を調える。

ひとくちメモ

★ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
★フッ素加工のフライパンで炒めると焦げ付きが少なくできます。

天ぷら

材料：4人分　**320kcal**（1人分）

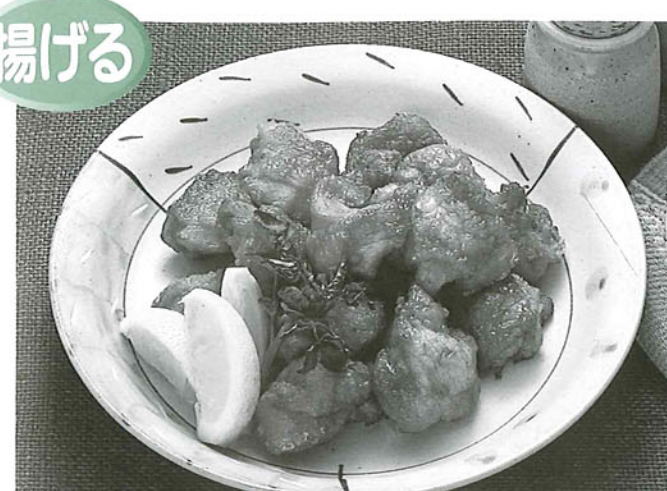
- 揚げ油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 800g
- えび ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4尾
- なす ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
- しそ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4枚
- 生しいたけ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・1袋
- 三つ葉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30本
- 小麦粉（薄力粉） ・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- 卵 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1個

作りかた

1. 材料は揚げやすいように準備しておく。
2. 卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
3. 別売の専用天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、設定温度になったら、野菜・えびを揚げる。

ひとくちメモ

★衣はだまが残るぐらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
★油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカリッと揚がります。
★小麦粉（薄力粉）のかわりに、市販のてんぷら粉を使うと手軽にできます。

★設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

鶏の唐揚げ

材料：4人分　**300kcal**（1人分）

- 鶏もも肉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 500g
- Ⓐ しょうが汁 ・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
- Ⓐ 塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ⅔
- Ⓐ 酒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1
- Ⓐ しょうゆ ・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1
- 片栗粉 ・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ3〜4
- 揚げ油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 800g
- 【つけ合わせ】
- レモン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・½個

下ごしらえ

- 鶏もも肉は竹串で皮を刺し、4cm角のそぎ切りにしてボールに入れ、Ⓐを加えて手でもみこみ15〜30分おき、揚げる直前に汁気をペーパータオルで取り、片栗粉を全体にまぶします。
- レモンは、くし形に切っておく。

作りかた

1. 別売の専用天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定する。
2. 設定温度になったら鶏もも肉を入れ、ときどき裏返しながら3〜4分かけて揚げる。

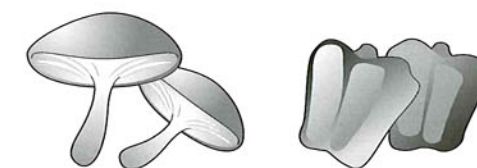
揚げものに使える鍋について

- 別売の専用天ぷら鍋(HT−N40)以外は、絶対に使わないでください。(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g〜800gで、必ず揚げ物温度コントロールを使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。

⚠警告　別売の専用天ぷら鍋(HT−N40)以外を使用すると、火災の原因になります。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

- 特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
- 鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認を。

衣や生地作りに注意

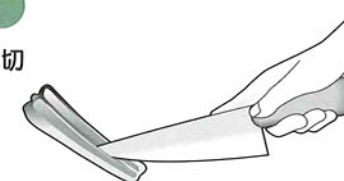
- 天ぷらの衣は固すぎないように。
  水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
- 冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。
  油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

え び

尾の先を切って水分を出す。

ししとう辛子

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

い か

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのクッキングヒーター（IHタイプ）の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは 出張修理

「こんなときは」（15ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

〔ご連絡していただきたい内容〕

品　　名	日立クッキングヒーター（IHタイプ）
形　　式	HT－14HB
お買い上げ日	年　　月　　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご　住　所	付近の目印等も併せてお知らせください
お　名　前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

愛情点検

★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！

●クッキングヒーター（IHタイプ）の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	▶	お願い	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

NH215025-01　2003-07（DC・M）6